CP1370

Микроволновая печь

руководство пользователя

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на бумаге, на 100 % изготовленной из вторсырья.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

РУССКИЙ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung. Для получения более полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 1 2011-07-04 9:33:42

использование руководства

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG.
Данное руководство пользователя содержит важные инструкции по соблюдению мер безопасности и основные сведения по эксплуатации и обслуживанию новой микроволновой печи.
Перед использованием печи внимательно прочтите важные инструкции по соблюдению мер безопасности и сохраните их для дальнейшего использования.
Для дополнительного удобства на внутренней стороне передней крышки приведено краткое наглядное руководство с описанием основных рабочих режимов.

меры предосторожности

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте данное руководство и положите его в надежное место рядом с устройством для дальнейшего использования.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении каких-либо вопросов или опасений обратитесь в ближайший сервисный центр или см. справку и сведения в Интернете по адресу www.samsung.com.

Важные знаки безопасности и меры предосторожности

В тексте руководства используются следующие обозначения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Чтобы уменьшить риск возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании микроволновой печи, соблюдайте следующие меры предосторожности.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 2 2011-07-04 9:33:42

	НЕ прилагайте усилий.
	НЕ разбирайте.
	НЕ прикасайтесь.
	Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.
	Примечание.
	Важная информация.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся установки

Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей, прошедший обучение у производителя. См. раздел “Установка микроволновой печи”.

Подключите кабель питания к сетевой розетке с напряжением не менее рекомендуемого уровня. Не используйте выбранную розетку для питания других устройств. Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте удлинители.

- При подключении к одной розетке нескольких устройств с помощью разветвителей или удлинителей может произойти поражение электрическим током или возгорание кабеля питания.
- Не используйте электрический трансформатор. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист или представитель сервисной компании.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву, повреждению устройства или травмам.

После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для этого необходим свободный доступ к розетке или монтирование выключателя в стационарной проводке в соответствии с правилами монтажа проводки.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.

Не устанавливайте данное устройство рядом с нагревательными приборами и легковоспламеняющимися материалами. Не устанавливайте данное устройство во влажных, загрязненных маслом и запыленных местах, не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей и капель воды.
Не устанавливайте данное устройство в помещениях, где возможна утечка газа.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.

Данное устройство необходимо надлежащим образом заземлить. Не подводите заземление к газовым и пластиковым водопроводным трубам, к телефонным линиям.

- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву или повреждению устройства.
- Подключайте кабель питания только к заземленным розеткам, соответствующим местным и общегосударственным стандартам.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 3 2011-07-04 9:33:43

ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся установки

Данное устройство следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию из-за утечки тока.

Установите устройство на ровном и прочном полу, способном выдержать его вес.

- Несоблюдение этого требования может привести к сильной вибрации, шуму, повреждению устройства.

Не устанавливайте устройство слишком близко к стене.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Минимальная высота свободного пространства над поверхностью микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся электричества

Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

- Отсоедините вилку кабеля питания и протрите ее сухой тряпкой.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Вставьте вилку кабеля питания в сетевую розетку так, чтобы кабель спускался на пол.

- Если вставить вилку неправильно, можно повредить проводки внутри кабеля, что увеличивает риск поражения электрическим током или возгорания.

Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните и не перегибайте кабель питания.
Не скручивайте и не завязывайте кабель питания.
Не оборачивайте кабель питания вокруг металлических предметов, не ставьте на него тяжелые предметы, не зажимайте и не заталкивайте его за устройство.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните за кабель, чтобы отсоединить вилку.

- Отсоединяя кабель питания, держитесь за вилку.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

При повреждении устройства или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся электричества

Отсоединяйте вилку кабеля питания во время грозы или если устройство не используется в течение длительного времени.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся эксплуатации

В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания. Не прикасайтесь к устройству или кабелю питания.

- Не включайте вентилятор.
- Искра может вызвать взрыв или возгорание.

Не прикасайтесь к дверце, конфоркам или другим частям варочной панели во время приготовления пищи или сразу после этого.

- В противном случае можно получить ожог.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 4 2011-07-04 9:33:43

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

При перемещении нагревательных элементов обязательно используйте оборудование, предназначенное для перемещения нагревательного элемента, надев входящие в комплект устройства рукавицы, и убедитесь, что после завершения работы температура значительно понизилась (не менее, чем через 10 минут после выключения режима гриля или режима комбинированного приготовления).

ОБЯЗАТЕЛЬНО пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина. Можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите на него чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.
- Обратитесь в врачу

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя подогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения подогревания в микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также для использования лицами, не имеющими достаточного опыта или знаний, если их действия не контролируются или если эти лица должным образом не проинструктированы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

- В противном случае возможно поражение электрическим током.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

- При следующем подключении к сети может возникнуть искрение, которое способно привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Упаковочные материалы могут быть опасными для детей: храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

- Играя с упаковкой, ребенок может надеть ее на голову и задохнуться.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 5 2011-07-04 9:33:43

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током, ожогам или травмам.

Не используйте для микроволновой печи или функции разморозки многофункциональную сковороду.

- Это может привести к появлению искр или возгоранию.

Используйте это устройство только для приготовления пищи.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

Перед приготовлением откройте герметично закрытые контейнеры (бутылочки для кормления малышей, для молока и т. д.) и с помощью ножа сделайте отверстия в яичной или ореховой скорлупе (яйца, каштаны и т. д.).

- В противном случае, возможный взрыв данных предметов и ингредиентов может привести к ожогам или получению травмы.

Не касайтесь внутренней поверхности устройства сразу после выключения режима приготовления, так как данная поверхность является горячей после использования устройства в течение длительного времени или нагрева небольшого количества продуктов.

- В противном случае можно получить ожог.

Не помещайте в печь металлическую фольгу, металлические предметы (контейнеры, вилки и т. д.) или емкости с отделкой золотом или серебром.

- Это может привести к появлению искр или возгоранию.

Не допускайте нагревания пластиковых или бумажных упаковок и не используйте их вместе с функцией духового шкафа.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

Во время приготовления продуктов в печи следите за тем, чтобы продукты не касались нагревателя.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте пищу.

- Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, завернутые в бумагу, например в журналы или газету.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся аэрозоли и горючие материалы вблизи микроволновой печи.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если продукты в камере для приготовления загорелись.

- Если дверца будет открыта, в результате притока кислорода может возникнуть пожар.

Не вставляйте пальцы, а также посторонние или металлические предметы, например скрепки или иголки, во впускные, выпускные и прочие отверстия устройства. В случае попадания в эти отверстия посторонних предметов отсоедините вилку от розетки и обратитесь к поставщику устройства или в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током или к иной травме.

НИКОГДА не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.

НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.

НЕ дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.

Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если кабель питания или вилка повреждены.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 6 2011-07-04 9:33:43

НЕ включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Электропитание отключается автоматически в целях безопасности. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит энергию микроволн при случайном включении печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

При затоплении устройства немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если работающее устройство начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство.

- Если ток высокого напряжения достигнет корпуса устройства, может произойти поражение электрическим током или возгорание.
- Пользователь может быть подвергнут воздействию электромагнитных волн.
- Если потребуется отремонтировать устройство, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся эксплуатации

Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах; НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Снимайте проволочную обвязку с бумажных и пластиковых пакетов.
Причина. Может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Для небольшого количества пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева.
Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.

При работе печи можно заметить щелкающий звук (особенно при размораживании пищи).
Причина. Это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

При нагреве пища и напитки становятся горячими.

- Будьте особенно осторожны, если они предназначены для детей. Всегда проверяйте температуру пищи, прежде чем дать ее ребенку.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 7 2011-07-04 9:33:43

Соблюдайте осторожность при нагреве жидкостей (воды или других напитков).

- Перемешайте во время или после нагревания.
- Не используйте емкости с узким горлышком, которые трудно удержать.
- Извлеките контейнер не менее чем через 30 секунд после нагревания.
- Жидкость может внезапно выплеснуться и нанести ожог.

Не дотрагивайтесь до пищи или деталей микроволновой печи во время или сразу же после приготовления.

- Используйте рукавицы-прихватки, чтобы не обжечься.
- Если вы потяните керамическую тарелку или многофункциональную сковороду вперед, содержимое может пролиться, что приведет к ожогам.

При появлении трещин на варочной поверхности отключите устройство.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Таким образом можно повредить или разбить стекло.

Не вставайте на устройство и не кладите на него посторонние предметы (белье, упаковку, зажженные свечи и сигареты, тарелки, химические вещества, металлические предметы и т.д.).

- Такие предмеры, как ткань, могут быть зажаты дверцей.
- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, повреждению устройства или травмам.

Не прикасайтесь к работающему устройству мокрыми руками.

- В противном случае возможно поражение электрическим током.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность устройства.

- Это не только вредно для здоровья человека, но и может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке устройства.

Не оказывайте на дверцу устройства или его внутреннюю поверхность чрезмерного давления.

- Это может привести к деформации поверхности или получению травмы в результате утечки электрического тока.
- Подвешивание на дверце приведет к падению продуктов и получению травмы.
- Если дверца повреждена, не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр.

Не кладите устройство на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

- Они могут сломаться.

Включайте устройство только при закрытой дверце.

- Использование устройства, загрязненного посторонними веществами, например пищевыми отходами, приведет к неисправной работе устройства.

Будьте осторожны, снимая упаковку с только что разогретых продуктов.

- При нагреве образуется пар, которым можно обжечься, если неаккуратно снять упаковку.

При отключении устройства тяните не за кабель питания, а за вилку, стараясь не наклонять ее.

- Повреждение кабеля может привести к короткому замыканию, возгоранию и/или поражению электрическим током.

Во время приготовления пищи и открывания дверцы следите за тем, чтобы устройство находилось на достаточном расстоянии от лица и тела.

- Следите за тем, чтобы дети не подходили к устройству слишком близко.
- В противном случае можно получить термический ожог.

Во время открывания дверцы не ставьте на нее нее продукты питания или тжелые предметы.

- Продукты питания или бругие предметы могут упасть и стать причиной получения ожогов или травм.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 8 2011-07-04 9:33:43

Не пытайтесь быстро охладить дверцу, внутреннюю поверхность устройства или тарелку, поливая их водой во время или сразу после завершения приготовления.

- Это может повредить устройство. Пар или брызги воды могут привести к получению ожогов или травмы.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся очистки

При чистке не распыляйте воду непосредственно на устройство.
Не используйте бензол, растворитель или спирт.

- Это может привести к изменению цвета, деформации или повреждению поверхности, а также к поражению электрическим током или возгоранию.

Перед чисткой или обслуживанием отключайте устройство от розетки электросети и удаляйте пищевые отходы с дверцы и из камеры приготовления.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только режим чистки)

Перед чисткой следует удалить чрезмерные загрязнения, а также определить, какую посуду можно оставить во время чистки. (только режим чистки)

ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся очистки

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

Соблюдайте осторожность при внешней и внутренней очистке устройства, чтобы не получить травму.

- При неосторожном обращении можно пораниться об острые края устройства.

Не используйте для очистки устройства пароочиститель.

- Это может привести к образованию коррозии.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 9 2011-07-04 9:33:44

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
(1) дверца (изогнута);
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены);
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 10 2011-07-04 9:33:44

содержание

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ 12

12 Установка печи

ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ 13

13 Проверка устройства и деталей
13 Проверка панели управления
14 Принадлежности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ 15

15 Установка часов

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 17

17 Использование режима конвекции
18 Использование режима гриля
19 Использование комбинированного режима СВЧ + Гриль
20 Использование комбинированного режима СВЧ + Конвекция
21 Использование режима автоматического приготовления
27 Использование режима автоматического приготовления до хрустящей корочки
31 Использование режима памяти
32 Использование режима быстрого размораживания
34 Использование режима сохранения тепла
36 Принцип работы микроволновой печи
37 Использование режима СВЧ
54 Отключение звукового сигнала
55 Блокировка от детей
56 Быстрый прогрев печи

ЧИСТКА И УХОД 57

57 Чистка печи

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И КОДЫ ОШИБОК 59

59 Хранение и ремонт микроволновой печи
59 Устранение неисправностей
60 Коды ошибок

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ 61

61 Технические параметры

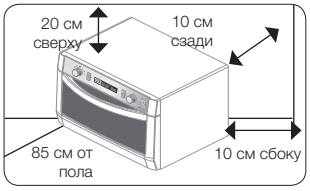
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 11 2011-07-04 9:33:44

установка микроволновой печи

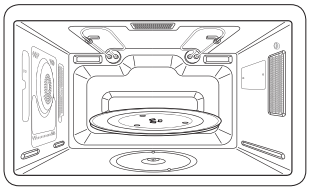
УСТАНОВКА ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

- При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



- Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



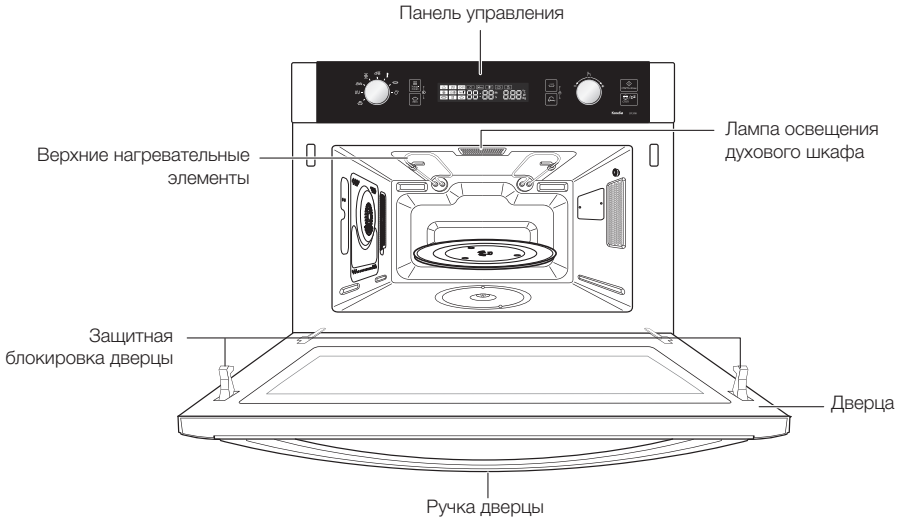
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

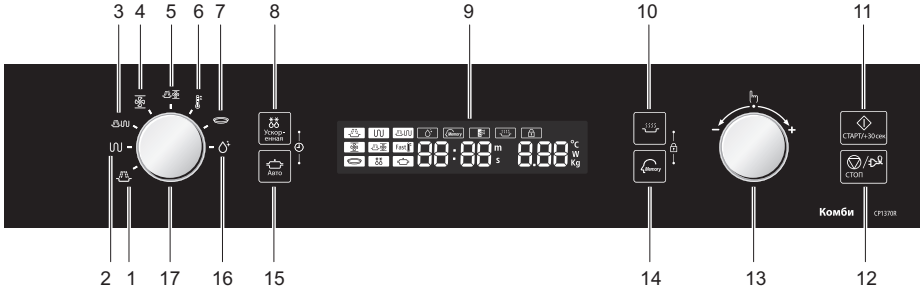
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 12 2011-07-04 9:33:44

функции микроволновой печи

ПРОВЕРКА УСТРОЙСТВА И ДЕТАЛЕЙ



ПРОВЕРКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



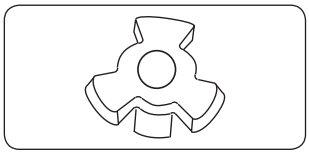
1. Режим СВЧ
2. Режим Гриль
3. Режим СВЧ + Гриль
4. Режим Конвекция
5. Режим СВЧ + Конвекция
6. Режим Быстрый подогрев
7. Режим Хрустящая корочка
8. Кнопка Ускоренная разморозка
9. Дисплей
10. Кнопка Удерживать тепло
11. Кнопка Старт
12. Кнопка остановки/отмены/экономии энергии
13. Многофункциональный выбор/Кнопка выбора
14. Кнопка памяти
15. Кнопка Автоматическое приготовление
16. Режим Очистка паром
17. Выбор режима

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 13 2011-07-04 9:33:46

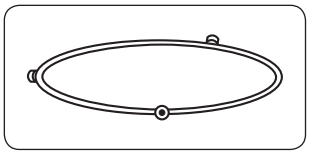
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки микроволновой печи.

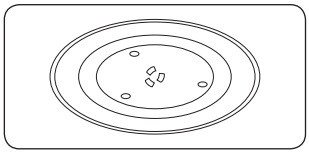
1. **Муфта** устанавливается надлежащим образом на находящийся в основании печи вал двигателя.
   - Муфта вращает поднос.



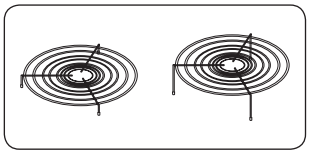
2. **Роликовая подставка** устанавливается в центр печи.
   - Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



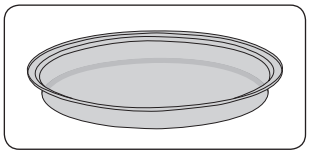
3. **Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   - Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



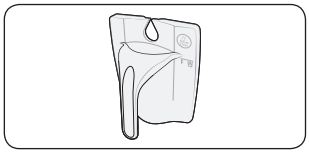
4. **Металлические подставки** (высокая подставка, низкая подставка) устанавливаются на вращающийся поднос.
   - Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе – на полке.
   - Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.



5. **Блюдо для подрумянивания**.
   - Данное блюдо используется для подрумянивания пищи снизу в режимах СВЧ + Гриль или СВЧ + Конвекция, чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.



6. **Контейнер для воды,** прикрепляемый к правой стенке печи.



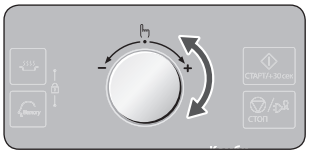
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 14 2011-07-04 9:33:46

УСТАНОВКА ЧАСОВ

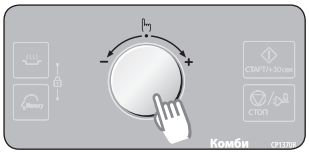
При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00». Установите текущее время.

Установка часов

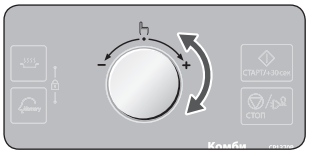
1. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить часы.



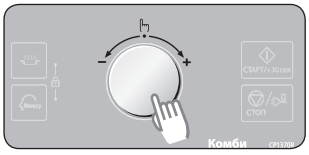
2. Нажмите кнопку **Выбор**. Начнет мигать значение “00”.



3. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить минуты.



4. Снова нажмите кнопку **Выбор**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.

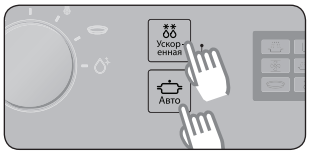


CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 15 2011-07-04 9:33:47

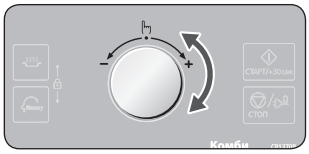
Изменение установки часов

1. Нажмите кнопку **Остановка/Отмена/ Экономия энергии**.

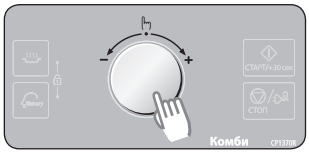
2. Нажмите кнопки **Быстрое размораживание** и **Автоматическое приготовление** одновременно.



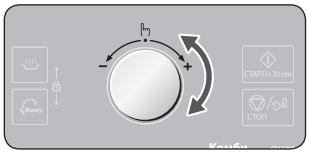
3. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить часы.



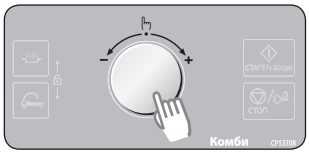
4. Нажмите кнопку **Выбор**.



5. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить минуты.



6. Снова нажмите кнопку **Выбор**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.

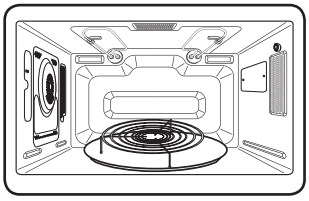


CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 16 2011-07-04 9:33:47

использование духового шкафа

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Пища нагревается двумя нагревательными элементами, которые находятся в верхнем отсеке, и конвекционным нагревательным элементом, благодаря которому горячий воздух при помощи вентилятора распределяется равномерно.
Низкая подставка или низкая подставка + блюдо для подрумянивания устанавливаются на вращающийся поднос.



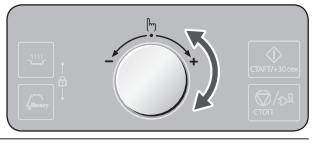
Низкая подставка

Низкая подставка + блюдо для подрумянивания

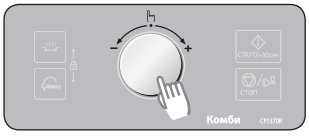
Настройка конвекции ( )

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Конвекция**.

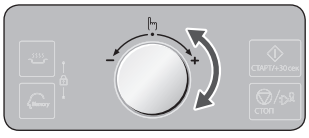
2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор** до нужной температуры. (По умолчанию: 180 °C)



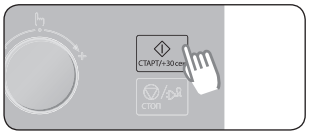
3. Нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить нужную температуру. (от 40 до 230 °C)



4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (не более 10 часов)



5. Нажмите кнопку **Старт**.
   - На дисплее загорится индикатор температуры, а по достижении необходимой температуры начнет мигать и подаст четыре звуковых сигнала.



CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 17 2011-07-04 9:33:49

Во время приготовления значения настроек **Время приготовления** и **Температура** можно изменять.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Температура: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

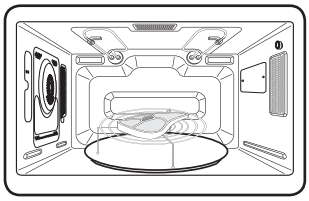
В режиме конвекции верхний и конвекционный нагревательные элементы в процессе приготовления включаются и выключаются, что показывает регулировку температуры.

Важная информация.

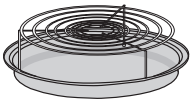
1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
2. При использовании режима конвекции убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-230 °C.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ГРИЛЯ

Пища нагревается верхним нагревательным элементом. (расположенными горизонтально) Для приготовления пищи в режиме гриля откройте дверцу и поместите продукты на подставку.



Высокая подставка

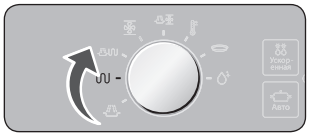


Высокая подставка + блюдо для подрумянивания

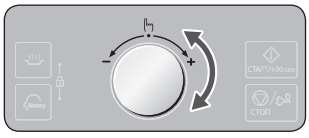
Настройка гриля ( )

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

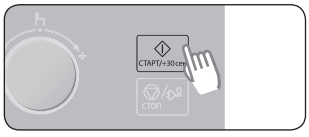
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Гриль**.



2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)



3. Нажмите кнопку **Старт**.



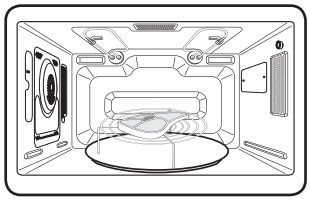
Важная информация.

1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
2. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

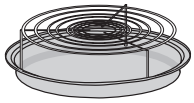
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 18 2011-07-04 9:33:50

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА СВЧ + ГРИЛЬ

Пища нагревается с помощью верхних нагревательных элементов и энергии микроволн. Для приготовления пищи в режиме гриля откройте дверцу и поместите продукты на подставку.



Высокая подставка



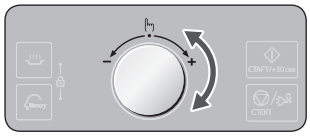
Высокая подставка + блюдо для подрумянивания

Настройка режима СВЧ + Гриль

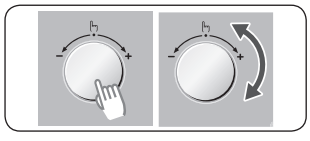
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ + Гриль**.

2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)

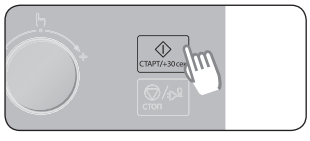


3. Если необходимо изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящий уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.
- По умолчанию: 600 Вт
- 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.
- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: Нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

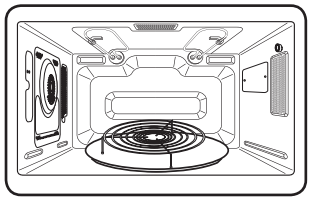
Важная информация.

1. ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
2. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
3. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 19 2011-07-04 9:33:51

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

Пища нагревается при помощи двойного гриля, конвекционного нагревательного элемента и микроволн, а вентилятор, который установлен сбоку, помогает равномерно распределять горячий воздух.
Низкая подставка или низкая подставка + блюдо для подрумянивания устанавливаются на вращающийся поднос.



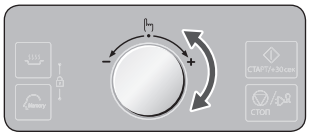
Низкая подставка

Низкая подставка + блюдо для подрумянивания

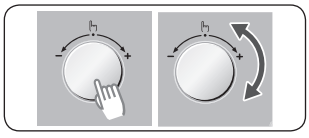
Настройка комбинированного режима СВЧ + Конвекция

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение комбинированного режима **СВЧ + Конвекция**.

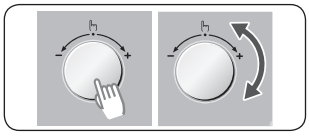
2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)



3. Если необходимо изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящий уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.
- По умолчанию: 600 Вт
- 600, 450, 300, 180, 100 Вт

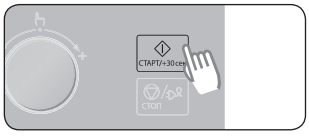


4. Если необходимо изменить температуру, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящий уровень температуры, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**. (40-210 °C)
- По умолчанию: 180 °C
- 40-210 °C



5. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.
- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Температура: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 20 2011-07-04 9:33:52

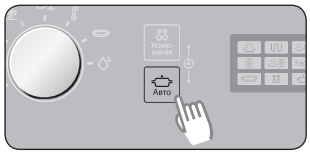
Важная информация.

1. ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
2. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
3. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

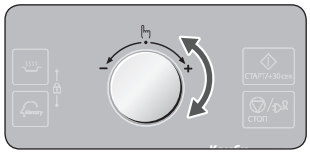
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического приготовления предлагается двадцать запрограммированных значений времени приготовления.
Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Режим автоматического приготовления можно настроить, повернув переключатель Многофункциональный выбор. (1-20)

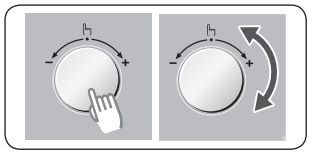
1. Нажмите кнопку **Автоматическое приготовление**.



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (1-20)



3. Если необходимо изменить размер порции, нажмите кнопку **Выбор** и задайте размер порции, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.



4. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Начнется автоматическое приготовление. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 21 2011-07-04 9:33:52

Характеристики автоматического приготовления

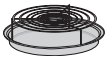
В следующей таблице представлены 20 программ автоматического приготовления. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Для удобства время приготовления и уровни мощности запрограммированы.
Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
1	**Напиток** Кофе, молоко, чай, вода (комнатная температура) 	0,25 (1 кружка) 0,5 (2 чашки)	1-2	Посуда для микроволновой печи	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте без крышки Поставьте одну чашку в центр, остальные две – друг напротив друга в области роликовой подставки на вращающийся поднос. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	**Еда** (охлажденные) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Посуда для микроволновой печи	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
3	**Замороженное готовое блюдо** (-18 °C) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Посуда для микроволновой печи	Проткните пленку замороженного полуфабриката. Положите продукт в центр вращающегося подноса. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 22 2011-07-04 9:33:53

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
4	**Суп/Соус** (охлажденные)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Посуда для микроволновой печи	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поставьте суп в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
5	**Тушеное мясо** (охлажденные)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Посуда для микроволновой печи	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поставьте суп в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
6	**Свежие овощи**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Посуда для микроволновой печи	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
7	**Очищенный картофель**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Посуда для микроволновой печи	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
8	**Печеный картофель**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		Промойте и очистите картофель, проколите вилкой. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите картофель приблизительно по 200 г рядами на низкую подставку. Установите подставку на блюдо для подрумянивания.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 23 2011-07-04 9:33:53

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
9	**Белый рис**	0,25 0,35	5-10	Посуда для микроволновой печи	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,25 кг риса, добавьте пол литра холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
10	**Стейк из говядины**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		Положите бифштексы в ряд на высокую подставку. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй — для толстых.
11	**Кусочки курицы**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожицей вниз на высокой подставке. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
12	**Жаркое из рыбы**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 24 2011-07-04 9:33:54

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
13	**Жаркое из курицы**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
14	**Жаркое из говядины/ телятины**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.
15	**Замороженная мини-пицца** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Положите замороженные закуски мини-пиццы по кругу на низкую подставку.
16	**Замороженная лазанья** (-18 °C)	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Посуда для микроволновой печи	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. Установите блюдо на низкую подставку.
17	**Замороженный хлеб** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		Разложите замороженные булочки по кругу на низкой подставке.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 25 2011-07-04 9:33:54

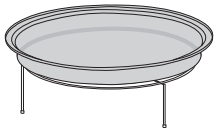
Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
18	**Замороженный пирог** (-18 °C) ***	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Замороженный пирог положите в центр, а куски пирога – один к другому на низкую полку. С помощью конвекционного нагрева пирог нагреется и подрумянится. Эта программа используется, например, для пирогов, для фруктовых пирогов с посыпкой, штруделя и булочек с маком. Эта программа не подходит для тортов с кремом внутри, а также для тортов с шоколадной глазурью.
19	**Пирог**	0,7-0,8	5-10		Поместите тесто в прямоугольную металлическую форму для выпекания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления лимонного торта, торта с лесным орехом и мраморного торта.
20	**Кекс**	0,3-0,4	5		Рекомендуется предварительно прогреть печь с помощью функции быстрого прогрева до 180 °C. Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 6 оладий). Поставьте форму по центру низкой подставки.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 26 2011-07-04 9:33:54

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Обычно при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также с помощью режима гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах выпечка и пицца становятся влажными с нижней стороны. Блюдо для подрумянивания Samsung позволит приготовить пищу с хрустящей корочкой. Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

Блюдо для подрумянивания на вращающемся подносе



Блюдо для подрумянивания + высокая подставка

1. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания, как описано выше.

   Перед использованием блюда для подрумянивания необходимо предварительно нагреть его в комбинированном режиме в течение 3-5 минут:
   - Сочетание режимов конвекции (180 °C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт).
   - Сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 ВТ).

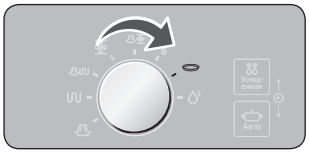
   Всегда используйте специальные рукавицы, поскольку блюдо для подрумянивания сильно нагревается.

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
   - Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
   - Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.

3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.
   - Не ставьте на блюдо для подрумянивания нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).

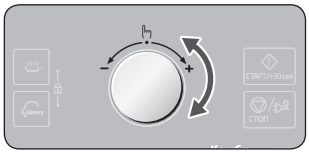
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
   - Никогда не ставьте в печь блюдо для подрумянивания без вращающегося подноса.

5. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматическое приготовление до хрустящей корочки**.

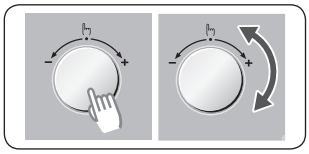


CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 27 2011-07-04 9:33:55

6. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (1~5)



7. Если необходимо изменить размер порции, нажмите кнопку **Выбор** и задайте размер порции, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.

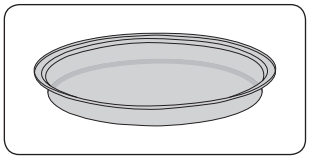


8. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Начнется приготовление до хрустящей корочки. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Чистка блюда для подрумянивания

Чистите блюдо для подрумянивания теплой водой с применением моющего средства, а затем промойте его водой.
Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.



Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 28 2011-07-04 9:33:55

Функции автоматического приготовления до хрустящей корочки

В следующей таблице представлены 5 программ автоматического приготовления до хрустящей корочки.
В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Для удобства время приготовления и уровни мощности запрограммированы.
При использовании программ с 1 по 3 не нужно разогревать блюдо для подрумянивания. Перед использованием программ 4 и 5 следуйте советам по разогреву, приведенным в таблице.

Установите блюдо для подрумянивания и подставку по центру печи.
Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
1	**Замороженная пицца**	0,3-0,4 0,4-0,5 0,5-0,6	-		Положите пиццу на блюдо для подрумянивания. Поместите блюдо на высокую подставку по центру вращающегося подноса.
2	**Картофель Фри**	0,2-0,3 0,4-0,5	-		Равномерно распределите чипсы для приготовления в печи на блюде для подрумянивания, помещенном на высокую подставку по центру вращающегося подноса. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните чипсы. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 29 2011-07-04 9:33:55

Код	Блюдо	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Принадлежности	Рекомендации
3	**Картофельные дольки**	0,2-0,3 0,4-0,5	1-2		Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Равномерно выложите дольки картофеля на блюдо для подрумянивания, помещенное на высокую подставку по центру вращающегося подноса. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните дольки. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
4	**Киш**	0,6-0,8 0,8-1,0	5-10		Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + 180 °C в течение 5 минут на вращающемся подносе. Выложите тесто для открытого пирога и начинку. Поместите блюдо на низкую подставку по центру вращающегося подноса. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
5	**Печенье/ Бисквиты**	0,1-0,2 0,2-0,3	2-5		Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + 180 °C в течение 3 минут на вращающемся подносе. Выложите печенье и поставьте на низкую подставку по центру вращающегося подноса. Первый режим предназначен для печенья толщиной 3-5 мм, а второй – для печенья толщиной 5-7 мм.

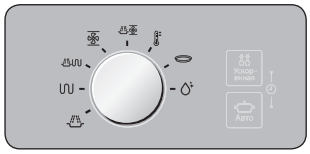
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 30 2011-07-04 9:33:56

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПАМЯТИ

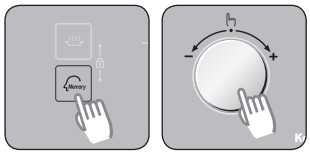
Можно сохранить любимые кулинарные рецепты для дальнейшего использования.

Для сохранения рецептов в памяти необходимо выполнить следующие действия.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** для выбора режима и введите требуемые действия перед тем, как нажать кнопку **Старт**. (Кнопку **Старт** пока не нажимайте.) (Для ввода данных см. соответствующие страницы по каждой функции.)



2. После завершения ввода данных нажмите кнопку **Память**, выберите номер в памяти (от 1 до 3) и нажмите кнопку **Выбор**.



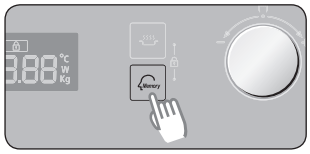
Результат

1. Внесенные данные будут сохранены, и прозвучит звуковой сигнал.
2. По завершении отобразится выбранный режим.

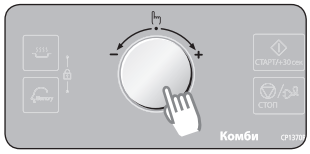
- В памяти микроволновой печи можно сохранить до трех рецептов. Добавить или изменить их можно будет в любое время.
- Если индикация номера памяти мигает, это означает, что под этим номером нет сохраненного рецепта. Если индикация горит, значит под этим номером рецепт уже сохранен.
- Если отключить кабель питания, введенные данные будут удалены.

Запуск сохраненных рецептов

1. Нажмите кнопку **Память** и выберите номер в памяти (от 1 до 3).



2. Нажмите кнопку **Выбор**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

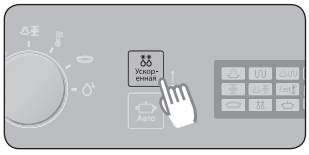
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 31 2011-07-04 9:33:56

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА

Настройка режима Ускоренная разморозка

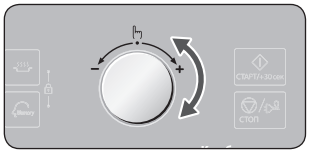
Выберите один из пяти запрограммированных режимов меню, чтобы разморозить продукт. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать размораживание, просто выберите программу и вес. Откройте дверцу. Поместите замороженный продукт в центр вращающегося столика. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.

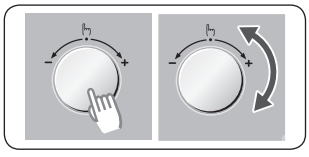


2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (1-5)

Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Если необходимо изменить размер порции, нажмите кнопку **Выбор** и задайте размер порции, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.



4. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт. Перевернув продукт, снова нажмите кнопку Старт.

Важно:

- Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.
- Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения см. в разделе «Размораживание продуктов» на стр. 48-49.

Инструкция по программам быстрого размораживания

В приведенной ниже таблице описаны 5 программ быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 32 2011-07-04 9:33:57

Уложите замороженное мясо, птицу, рыбу и овощи на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку на вращающийся поднос. (Информацию об обеспечении безопасности см. на стр. 39.)

Нет	Замороженные продукты (-18 °C)	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо	0,2-2,0	20-120	Закройте края алюминиевой фольгой. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2-2,0	20-120	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните птицу. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	Рыба	0,2-2,0	20-110	Всегда обертывайте хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/Пирог	0,1-1,0	10-60	Положите хлеб на вращающийся поднос на салфетке горизонтально вытянутой стороной к дверце. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Разложите булочки в ряд. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Овощи	0,1-0,8	5-30	Равномерно разместите овощи на плоском блюде из термостойкого стекла. Эта программа удобна для приготовления овощей, например гороха, брокколи, нарезанной моркови, цветной капусты и кубиков шпината.

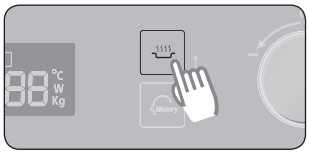
Важно: Для нагрева продуктов в режиме быстрого размораживания используется энергия СВЧ.
Поэтому при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности при использовании микроволновой печи.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 33 2011-07-04 9:33:57

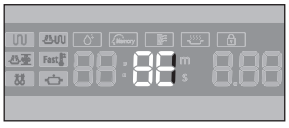
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

1. Нажмите кнопку **Остановка/Отмена/ Экономия энергии** для входа в режим ожидания.

2. Нажмите кнопку **Сохранение тепла**.



3. Выберите продукт, который необходимо сохранить в теплом состоянии, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (1~4)



4. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Запустится режим сохранения тепла. Этот режим будет работать в течение 30 минут. Когда работа режима сохранения тепла завершится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец).
Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 34 2011-07-04 9:33:58

Функции сохранения тепла

В следующей таблице представлены 4 программы режима сохранения тепла. В ней описаны виды продуктов/жаропрочной посуды для каждой программы. Время и температура запрограммированы для удобства. Работает только конвекционный нагревательный элемент, благодаря которому горячий воздух будет циркулировать внутри для сохранения тепла продуктов.
Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Код	Элемент	Температура	Время	Рекомендации
1	**Еда**	80 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для жареного мяса, курицы, блюд с тертым сыром, пиццы, картофеля и готовых блюд.
2	**Напиток**	80 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для воды, молока и кофе.
3	**Хлеб и выпечка**	60 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для хлеба, тостов, булочек, оладий и пирогов.
4	**Посуда**	70 °C	30 мин.	Этот режим предназначен для предварительного разогрева жаропрочной посуды. Распределите посуду по всему вращающемуся подносу. Не перегружайте печь. (Максимальный объем загрузки 7 кг)

Важно:

- Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Закрывайте жидкости и продукты с высоким содержанием влаги. Не закрывайте продукты, если вы хотите, чтобы они оставались хрустящими или обжаренными.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 35 2011-07-04 9:33:58

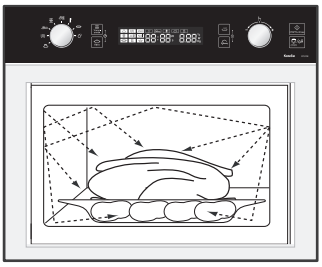
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Важно: Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

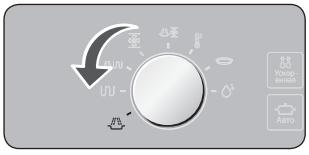
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 36 2011-07-04 9:33:59

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СВЧ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

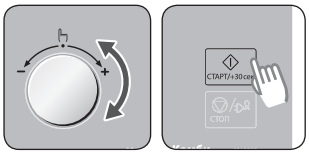
Настройка режима СВЧ

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение **СВЧ**. На дисплее будут отображаться время и уровень мощности.

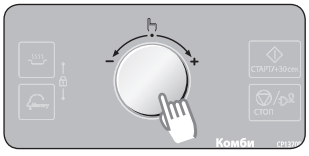


2. С помощью переключателя **Многофункциональный выбор** установите нужное время. Если уровень мощности изменять не нужно, нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления. (от 40 до 230 °C)

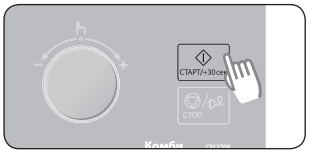
- По умолчанию: 900 Вт
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 Вт
- Макс. время: 90мин.



3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбрать** (🖐) и с помощью переключателя **Многофункциональный выбор** установите необходимый уровень мощности. Время приготовления и уровень мощности см. в руководстве по приготовлению пищи (стр. 41-55).



4. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.



Результат:

- Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого
- прозвучит звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: нажмите кнопку **Выбор** (🖐) и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

Быстрый старт

- Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **Старт** один раз. Каждое нажатие означает 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно. (Переключатель выбора режима должен быть установлен в положение СВЧ)

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 37 2011-07-04 9:33:59

Руководство по выбору уровней мощности микроволновой печи

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	x	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 38 2011-07-04 9:33:59

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки. Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	x	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓x	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

"Искрение" – термин, которым обозначают появление искр в печи.

✓ : Рекомендовано

✓x : Использовать с осторожностью

x : Опасно

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 39 2011-07-04 9:33:59

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

Микроволны

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

Режим

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.
При использовании режима СВЧ всегда используйте вращающийся поднос. Ставьте посуду и продукты на вращающийся поднос.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы.
В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад. Раздел с советами по быстрому приготовлению см. в конце руководства.

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 40 2011-07-04 9:34:00

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (ВТ)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150	600	5-7	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300	600	8-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300	600	7-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	7½-9½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300	600	7-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300	600	7½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет. Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 41 2011-07-04 9:34:00

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	3-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите соцветиями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250	4-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	4-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите соцветиями к центру блюда.
Кабачки	250	3-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3-4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 42 2011-07-04 9:34:00

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (ВТ)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	16-18 18-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	22-23 24-25	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250	900	11-13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 43 2011-07-04 9:34:00

Разогрев

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки
Не разогревайте объемные блюда, например крупные куски мяса, поскольку часто они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 750 Вт, 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки
При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 44 2011-07-04 9:34:00

Разогрев жидкостей

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	250 мл (1 кружка) 500 мл (2 чашки)	900 Вт	1½-2 3-3½	1-2	Налейте в чашки и разогревайте без крышки: 1 чашка по центру и 2 чашки рядом. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	900 Вт	3-4 4-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	450 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 45 2011-07-04 9:34:00

Разогрев детского питания

Детское питание

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: 30-40 °C.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 46 2011-07-04 9:34:00

Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 47 2011-07-04 9:34:00

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Фарш	250 г 500 г	4-6 9-11	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	28-32		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 48 2011-07-04 9:34:00

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ
Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами.
Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи предлагаются пять комбинированных режимов приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль, 300 Вт + Гриль, 180 Вт + Гриль и 100 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + Гриль”
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме “СВЧ + Гриль”:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 49 2011-07-04 9:34:00

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1. Время на сторону (мин.)	2. Время на сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	2-2½	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Томаты-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поместите на низкую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	14-16	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте форму на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (около 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8-12	6-10	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	5½-6½	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 50 2011-07-04 9:34:00

Руководство по использованию блюд для подрумянивания

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе. Разогревайте блюдо для подрумянивания в течение 3-4 мин., следуя указаниям и времени приготовления в таблице. Вынимайте, используя плотные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Быстрое разогревание		Режим		Инструкции
		Режим	Время (мин.)	Режим	Время (мин.)	
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на блюдо для подрумянивания рядами. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Томаты-гриль	200 г	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½-4½	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.
Дольки картофеля	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8-10	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните их через 5-7 минут.
Овощи гриль	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	5-7	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите свеженарезанные овощи, например ломтики перца, лука, цуккини или грибов, на тарелке. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженная пицца	350 г	600 Вт 180 °C	4	450 Вт 200 °C	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженные багеты	250 г	600 Вт 180 °C	3	180 Вт 200 °C	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите необходимые продукты (например овощи, ветчину и сыр). Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженные чипсы, приготовленные в печи	250 г	600 Вт 180 °C	4	180 Вт 200 °C	12-14	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно распределите чипсы для приготовления в печи на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. По прошествии половины времени приготовления переверните!
Запеченные панированные кусочки куриного филе	300 г	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните их через 5-6 минут.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 51 2011-07-04 9:34:00

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на боковой стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления продуктов в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного слева внутри печи.
В этой модели печи предлагаются пять комбинированных режимов приготовления:
600 Вт + Конвекция, 450 Вт + Конвекция, 300 Вт + Конвекция, 180 Вт + Конвекция и 100 Вт + Конвекция.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ + Конвекция”.
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ + Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ + Конвекция”.
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 52 2011-07-04 9:34:01

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

С помощью функции разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время	Инструкции
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300–400 г	450 Вт 200 °C	7-9	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт 200 °C	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1000–1200 г	450 Вт 160 °C	1ая сторона 15-17 2ая сторона 10-14	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминевую фольгу и выдержите 10-15 минут.
Жареная курица	1100 1200 г	450 Вт 190 °C	1ая сторона 15-17 2ая сторона 13-15	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ Замороженные булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт 160 °C	6-8	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт 220 °C	6-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
ТОРТ Мраморный пирог (сырое тесто)	700 г	Только 180 °C	70-80	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте форму на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 45 г (350-400 г)	Только 175 °C	20-25	Равномерно выложите тесто на черную металлическую форму, рассчитанную на 6 штук. Поставьте форму на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Круассаны/ булочки (из сырого теста)	200–250 г	Только 200 °C	13-18	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный торт	1 000 г	180 Вт 160 °C	16-18	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 53 2011-07-04 9:34:01

Быстро и просто

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6,5 до 7,5 минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Для отключения звуковых сигналов одновременно нажмите кнопки **Остановка/Отмена/Экономия энергии** и **Старт**.

2. Для включения звуковых сигналов снова одновременно нажмите кнопки **Остановка/Отмена/Экономия энергии** и **Старт**.

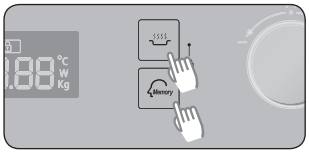
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 54 2011-07-04 9:34:01

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты печи от непреднамеренного использования.

Включение блокировки

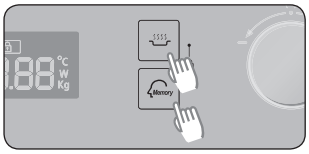
1. Нажмите кнопки **Сохранение тепла** и **Память** одновременно и удерживайте их в течение 3 секунд.



2. На дисплее отобразится символ замка, указывая на включение функции блокировки.

Отключение блокировки

1. Нажмите кнопки **Сохранение тепла** и **Память** одновременно и удерживайте их в течение 3 секунд.



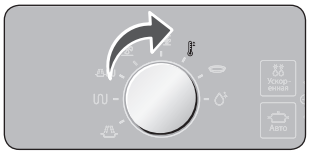
2. Символ замка исчезнет, указывая на отключении функции блокировки.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 55 2011-07-04 9:34:02

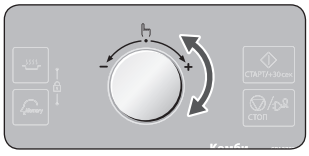
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

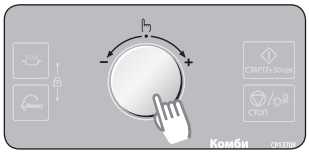
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение **быстрого прогре**ва.



2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор** до нужной температуры. (По умолчанию: 180 °C)



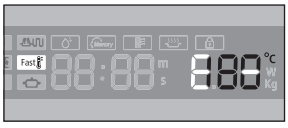
3. Нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить нужную температуру. (от 40 до 230 °C)



4. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее отобразится время 8 с. Температура в режиме быстрого прогрева составляет 180 °C.



- При достижении выбранной температуры печь подает 4 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 4 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 56 2011-07-04 9:34:03

чистка и уход

ЧИСТКА ПЕЧИ

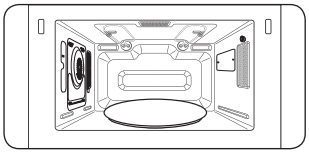
Использование функции очистки паром

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

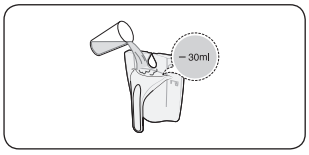
Важно:

- Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)
- Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

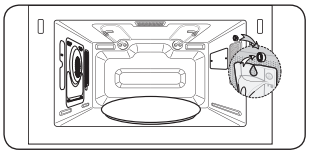
1. Откройте дверцу.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера.
- Уровень отметки – около 30 мл.

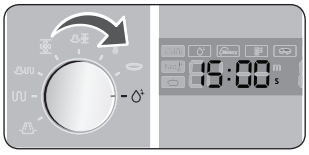


3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.



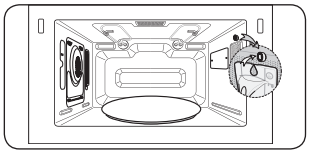
4. Закройте дверцу.

5. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Очистка паром**. Нажмите кнопку **Старт**.

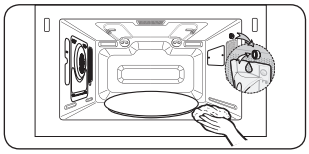


CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 57 2011-07-04 9:34:04

6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем.
Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.



- Контейнер с водой может использоваться только в режиме очистки паром.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

Чистка микроволновой печи

Регулярно очищайте микроволновую печь, чтобы предотвратить скопление загрязнений и частиц пищи, особенно на внутренних и внешних поверхностях, дверце и ее уплотнителях.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей с помощью мыльного раствора и ткани. Смойте мыло и вытрите насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Очистите внутреннюю поверхность.

Важная информация.

- Следите за тем, чтобы вода НЕ попала в вентиляционные отверстия.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители.
- ВСЕГДА содержите в чистоте уплотнители дверцы во избежание скопления загрязнений и следите, чтобы дверца правильно закрывалась.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 58 2011-07-04 9:34:04

устранение неисправностей и коды ошибок

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите микроволновую печь от электросети и обратитесь в ближайший центр по обслуживанию клиентов Samsung.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на задней панели микроволновой печи).
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Продукты не приготовлены.

- Убедитесь, что таймер установлен и кнопка “Start” (Пуск) нажата.
- Плотно закройте дверцу.
- Убедитесь, что не перегорел предохранитель и не сработал автоматический выключатель.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Убедитесь, что установлено соответствующее время приготовления.
- Убедитесь, что установлен соответствующий уровень мощности.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Убедитесь, что на посуде отсутствует металлическая отделка.
- Убедитесь, что в печи отсутствуют вилки или другие металлические принадлежности.
- При использовании алюминиевой фольги убедитесь, что она не расположена слишком близко к внутренним стенкам печи.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут возникнуть небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Чтобы избежать этого, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 59 2011-07-04 9:34:04

Под действием электронных помех установленные на дисплее параметры могут быть сброшены.

- Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение трех минут.

Вокруг дверцы и корпуса присутствует воздушный поток.

- Это нормально.

На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

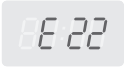
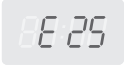
Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.

Во время работы печи, особенно в режиме разморозки, раздаются щелчки.

- Это нормально.

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Общие функции
	ОТКРЫТ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ В случае, если значение датчика температуры во время работы/отмены превышает 250 °C.
	**ЗАМЫКАНИЕ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ** В случае, если значение датчика температуры во время работы/отмены превышает 5 °C.
	**БОЛЕЕ 230 °C ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ** В случае, если во время работы микроволновой печи температура составляет более 230 °C (пожар).
	ПО ЗАСЛОНКИ Если открытие или закрытие ЗАСЛОНКИ не распознается в течение 1 минуты.

CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 60 2011-07-04 9:34:05

технические параметры

Компания Samsung постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Источник питания		230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная	3050 Вт
	Микроволновая печь	1550 Вт
	Гриль	1550 Вт
	Конвекция	2000 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(20)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	520 x 385 x 481 мм
	Нагревательная камера печи	400 x 235 x 385 мм
Громкость		36 литров
Вес	Нетто	прибл. 26,5 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

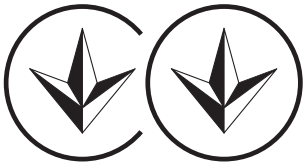
CP1370R-S_BWT_DE68-04033B_RU.indb 61 2011-07-04 9:34:05

примечание

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

примечание



-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313,
Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк
Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код: DE68-04033B